

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Armário com Bancada Inox Profi Line 1000x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE811658	<b>Modelo:</b>	HE811658
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369811658

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE811658
<b>EAN</b>	8711369811658

### Descricao Resumida

Armário com bancada em inox AISI 430 para organização eficiente e superfície de trabalho robusta. Portas deslizantes e pernas ajustáveis, ideal para cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este armário com bancada em aço inoxidável AISI 430 foi concebido para maximizar a eficiência e a higiene em qualquer cozinha profissional. A sua estrutura soldada garante uma robustez excepcional, capaz de suportar o ritmo acelerado de restaurantes e serviços de catering, enquanto as portas deslizantes otimizam o espaço, permitindo um acesso fácil e rápido aos utensílios e ingredientes durante a preparação dos alimentos.

### Armário com bancada inox — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 430
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1000 x 600 x 850 mm
<b>Peso Líquido</b>	45.36 kg
<b>Peso Bruto</b>	45.5 kg
<b>Construção</b>	Estrutura soldada
<b>Bancada</b>	Reforçada com perfil em aço, borda traseira de 40 mm
<b>Pernas</b>	Ajustáveis em altura (+25/-5 mm)
<b>Prateleira</b>	Removível, não ajustável
<b>Portas</b>	Deslizantes com pega vertical

### Aplicações Profissionais

Concebido para um vasto leque de ambientes comerciais, esta mesa de trabalho é ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos e hotéis que procuram otimizar o fluxo de trabalho e a higiene. A superfície de trabalho em aço inoxidável é perfeita para a preparação de alimentos, desde a mise en place ao empratamento, enquanto o armário com portas de correr facilita a organização de ingredientes e equipamentos, garantindo que tudo está ao alcance da sua equipa sem obstruir o espaço vital da cozinha.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A diferenciação deste módulo de arrumação reside na sua estrutura integralmente soldada, que confere uma estabilidade e durabilidade superiores em comparação com modelos aparafusados. O aço inoxidável AISI 430, resistente à corrosão e fácil de limpar, assegura a conformidade com as rigorosas normas HACCP. Além disso, as pernas ajustáveis permitem adaptar a altura da bancada às necessidades ergonómicas do Chef ou da equipa, minimizando a fadiga e aumentando a produtividade durante longos turnos de trabalho. Este equipamento é uma aposta na longevidade e na eficiência operacional do seu negócio.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual o material de fabrico e a sua durabilidade??**

*É fabricado em aço inoxidável AISI 430, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha intensiva. A estrutura soldada contribui significativamente para a sua robustez e longa vida útil.*

### **Como este armário melhora a organização da cozinha??**

*Com uma bancada espaçosa e um armário com portas deslizantes, permite criar uma estação de trabalho completa com armazenamento integrado. As portas de correr são ideais para espaços confinados, evitando obstruções.*

### **A bancada é ajustável em altura para diferentes usos??**

*Sim, as pernas do armário são ajustáveis em altura em +25/-5 mm, permitindo adaptar a superfície de trabalho às necessidades ergonómicas da sua equipa e aos requisitos específicos de diferentes tarefas culinárias.*

### **Como se procede à limpeza e manutenção deste equipamento??**

*A superfície em aço inoxidável AISI 430 é extremamente fácil de limpar com detergentes suaves e um pano húmido, garantindo os mais altos padrões de higiene. Recomenda-se a limpeza regular para manter o brilho e a longevidade do material.*

### **É adequado para que tipos de estabelecimentos profissionais??**

*Este armário com bancada é ideal para qualquer cozinha profissional que exija durabilidade e funcionalidade. É particularmente útil em restaurantes de dimensão média a grande, cantinas, pastelarias ou outros serviços de alimentação onde a otimização do espaço e a higiene são cruciais.*